



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ HELVA (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr. Un

250 gr. Pudra  ekeri

125 gr. Tereyağı

100 gr. D v lm   antepfıstığı

Bir tavada tereyağını eritiniz. Kısık ateşte üzerine yavaşça unu ekleyiniz ve 20 dakika karıştırarak unu kavurunuz. Tavayı ocaktan alarak pudra sekerini ekleyiniz ve 10 dakika daha karıştırarak pudra  ekerini karışıma yediriniz. Daha sonra kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pi iriniz. Kalınlığı yaklaşık 5cm olacak şekilde tepsiye yayınız. Ispatula ile d zleyerek bastırınız. 4x4cm geni li inde baklava dilimleri halinde yada kare olarak kesiniz. So uyup sertle tikten sonra buz dolabına koyup 4 saat bekletiniz. Ispatula ile çıkararak ve üzerini antep fıstığı ile süsleyerek servis ediniz.

